

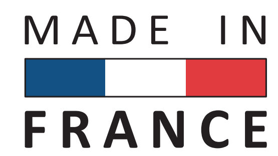
STÉRILISATEUR ÉLECTRIQUE

A BOCAUX DE CONSERVES

Notice d'utilisation

Modèle 11680 / 11690





GUILLOUARD, une qualité « made in France » garantie depuis 1911 !

Depuis sa création en 1911 par Louis et Adrien Guillouard, notre entreprise n'a de cesse de développer des produits utiles et authentiques en acier galvanisé à chaud ou en acier étamé. Ces produits sont le fruit d'un savoir-faire unique, acquis au fil des générations qui se sont succédées au sein de la société. Notre entreprise a su également évoluer en intégrant d'autres savoir-faire et technologies comme la peinture polyuréthane ou l'injection plastique.
Nous sommes fiers, chez GUILLOUARD, de fabriquer, toujours en France, au cœur de Nantes, de manière traditionnelle, des articles intemporels de grande qualité.

Des articles faits pour durer

Les matériaux utilisés, ainsi que les procédés mis en œuvre pour la fabrication de nos produits, leur confèrent une durabilité inégalée dans le temps.
L'acier est doté de caractéristiques mécaniques de résistance incontestable et est facilement recyclable. Le zinc est la meilleure protection de l'acier contre la corrosion.

Une qualité respectueuse de l'environnement

Tous nos produits sont fabriqués en France par un personnel qualifié et expérimenté, dans le respect des normes écologiques en vigueur ; par exemple, les eaux issues des procédés de production sont recyclées à 100% dans notre station de traitement.
PME familiale ancrée sur son territoire, notre entreprise intègre l'ensemble des opérations de fabrication sur un site unique, limitant la consommation énergétique liées aux transports.

Des produits tendance pour tous les domaines

Le succès des produits GUILLOUARD se confirme avec plus de 500 références dans des domaines aussi variées que la cuisine , la conservation ou l'élevage en passant par le jardinage et la décoration !
Esthétique indémodable, conception fonctionnelle, qualité exceptionnelle : ces articles sont faits pour durer, à l'image de notre société qui les fabrique avec passion depuis 1911 !

La galvanisation à chaud : la garantie d'une qualité inégalée !

Garantie anti-corrosion :

Le zinc est la meilleure protection de l'acier contre la corrosion (rouille)



Garantie d'étanchéité

Le procédé de galvanisation à chaud consiste à immerger dans un bain de zinc en fusion des produits en acier une fois ceux ci façonnés et assemblés . Ils deviennent ainsi parfaitement étanches, contrairement aux articles réalisés en tôle dite « zinguée » qui laissent les découpes et les soudures en l'état, mal protégées.

Garantie de longévité

Lors de la galvanisation à chaud, l'épaisseur de zinc déposée sur l'acier (4 fois supérieure aux autres procédés) assure aux produits une longévité reconnue (25 ans et plus !) lors d'une utilisation normale.

Avant propos

Chère cliente, cher client,

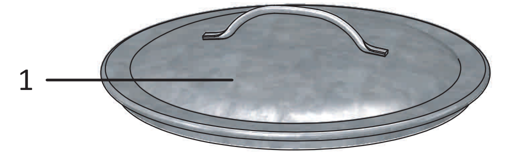
Vous venez d'acquérir un stérilisateur électrique Guillouard et nous vous en remercions. Cet appareil a été entièrement conçu et fabriqué dans nos ateliers afin de vous proposer un produit de qualité, robuste et performant. Il vous apportera entière satisfaction pour la conservation de vos mets préférés.

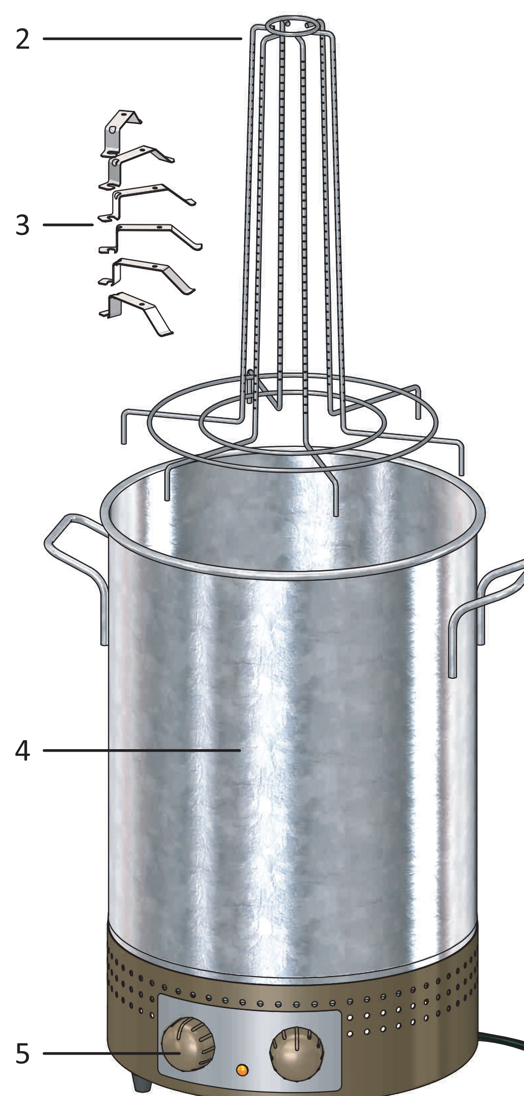
Dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences, notre service consommateurs est évidemment à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Sommaire



Composition





1. **Couvercle avec poignée**

   En acier galvanisé à chaud

   La forme est adaptée pour limiter l'évaporation et permettre une récupération de l'eau condensée dans la cuve

2. **Colonne intérieure**

   En acier galvanisé

   Le crantage permet de bloquer les ressorts
   La base de la colonne assure une meilleure circulation de la chaleur.

3. Lot de 6 **ressorts**

   En acier

   Ils permettent de maintenir les bocaux et d'éviter qu'ils s'entrechoquent ou se retournent.

4. **Cuve avec poignées**

   En acier galvanisé à chaud : étanchéité, anti-corrosion, longévité

5. **Socle avec bouton de commande**

   En acier galvanisé et peint.
   Il est équipé de pieds anti-dérapants.

6. **Cordon d'alimentation**

   Longueur 1.5 m

   Système d'enroulage pour le rangement du cordon

Avant utilisation

Lire attentivement ce mode d'emploi avant toute première utilisation. Il comprend des informations importantes pour l'utilisation, la sécurité et la maintenance de l'appareil.

Ce mode d'emploi doit être conservé soigneusement et remis le cas échéant aux nouveaux utilisateurs ultérieurs.

L'appareil ne doit être utilisé que pour les applications prévues conformément à ce mode d'emploi.

Respecter toujours les indications de sécurité lors de l'utilisation.

Spécifications techniques

- Tension nominale : 220-240 V~ – 50/60 Hz
- Intensité nominale : 12.5 A (fusible 16A minimum)
- Puissance absorbée : 3000 W

Indications de sécurité

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif : prise de sécurité installée selon les normes en vigueur et fusible 16A minimum. Le cordon et la prise secteur doivent être propres et secs.
- Ne pas tirer le cordon sur des arêtes vives ou bords coupant, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre. Le protéger de la chaleur.
- Disposer le cordon de manière à éviter tout risque de trébucher ou de l'accrocher au passage
- Se servir uniquement d'une rallonge en parfait état, elle doit être prévue pour 16 A minimum et avoir une prise de terre.
- Ne pas brancher ou débrancher la prise avec les mains mouillées.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le brancher sur le secteur si :
  - le câble d'alimentation est défectueux ou en mauvais état.
  - l'appareil a subi une chute ou un choc.
  - l'appareil semble endommagé ou en mauvaise état.

Veuillez faire vérifier l'appareil par un professionnel habilité.

- Dans le cas où le cordon de cet appareil est endommagé, seul le service après-vente du fournisseur ou une personne compétente sont à même de le changer. Des réparations impropres peuvent causer de graves dangers pour l'utilisateur.

Protection de l'environnement (Directive 2002/96/CE)



Ce symbole indique que le produit ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménager. Son élimination et son recyclage doit se faire de manière responsable afin de préserver notre environnement et notre santé.

Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques.

Pour plus d'informations, veuillez prendre contact avec le distributeur (ou magasin) vous ayant vendu le produit, ou les autorités locales de votre région (mairie ou service de collecte des ordures ménagères).

- Toujours poser l'appareil sur une surface plane, sèche, stable et dégagée.
- Ne pas placer l'appareil sur le plan de cuisson d'une cuisinière électrique, ni à proximité d'une flamme (par exemple une cuisinière à gaz)
- **Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau ou avec peu d'eau. L'élément chauffant doit toujours être immergé.**
- **L'appareil est destiné à chauffer uniquement de l'eau. Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec un autre liquide (huile ou alcool par exemple).**
- Toujours poser les bocaux sur la colonne intérieure livrée avec l'appareil. Les bocaux ne doivent pas être en contact direct avec l'élément chauffant.
- Ne pas remplir la cuve jusqu'au bord pour éviter les risques de débordement lors de l'ébullition. Remplir jusqu'à environ 4 cm du bord supérieur de la cuve.
- Attention, lors de l'utilisation et après utilisation, les parois de l'appareil et son couvercle sont chaudes, il y a des risques de brûlures.
- Attention, lors de la manipulation du couvercle, il y a également des risques de brûlures dues à la vapeur d'eau qui se dégage. Toujours utiliser un gant ou autre élément isolant pour manipuler le couvercle.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de l'utilisation et ne pas le tirer par le cordon.
- Après utilisation, toujours débrancher l'appareil avant manipulation de la cuve ou des bocaux.
- Les enfants (ou les personnes mentalement déficientes) ne sont pas conscients des dangers encourus avec les appareils électriques ainsi qu'avec la chaleur. Pour cette raison, toujours surveiller et tenir à bonne distance les enfants lors de l'utilisation l'appareil, ainsi qu'après utilisation quand l'appareil est encore chaud.
- **Toujours faire fonctionner l'appareil sous surveillance et hors de portée des enfants ou de personnes mentalement déficientes.**

- **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- La prise électrique doit être débranchée :
  - En cas de perturbations de l'appareil, de dysfonctionnement ou de panne,
  - Avant toute manipulation de l'appareil (nettoyage notamment)
  - Après chaque utilisation (avant de retirer les bocaux à cause des risques d'éclaboussures ou de renversement d'eau)
- L'appareil rempli d'eau est très lourd (jusqu'à 40kg). Il est préférable d'enlever les bocaux avant de le transporter et de le manipuler partiellement vidé. En cas de besoin, déplacer l'appareil à deux. Il est recommandé d'utiliser l'appareil à proximité d'un point d'alimentation en eau et de rejets des eaux usées afin de limiter les distances de transport de l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- En cas d'utilisations non conformes, d'erreurs de maniement ou de réparations effectuées par une personne non qualifiée, notre responsabilité ne sera pas engagée et nous n'assumerons aucun dommage. Dans ces cas, la garantie ne sera pas applicable.
- L'appareil est destiné uniquement à être utilisé dans des **applications domestiques** et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - des fermes,
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - des environnements du type chambres d'hôtes.

Nota : l'appareil n'est pas indiqué pour un usage professionnel intensif.

Applications



L'appareil est uniquement approprié à l'ébullition de bocaux de conserves et autres utilisations en bain-marie.

La cuve est en acier galvanisé à chaud afin de garantir la longévité, l'étanchéité et les propriétés anti-corrosion de l'appareil. Toutefois ce revêtement **n'a pas les caractéristiques alimentaires pour cuire ou réchauffer des aliments ou liquides** (café, vin chaud, soupes…) **directement en contact avec les parois.**

A l'usage et dans le temps la surface galvanisée se ternit mais cela ne modifie aucunement ses propriétés et sa longévité.

1. Installation de l'appareil

Installer l'appareil sur une surface plane, sèche et stable, à bonne distance de toute source de chaleur et dans un environnement dégagé. Dérouler le cordon d'alimentation intégralement et contrôler l'accessibilité à une prise de courant adéquate (230V-16A).

L'appareil peut être posé à même le sol ou sur un plan de travail (table par exemple). Prévoir toutefois les manipulations ultérieures de l'appareil rempli d'eau (rapidement lourd) et des bocaux.

Les patins plastiques et l'isolation du socle de l'appareil ne nécessite pas d'intercaler un support avec la surface d'appui. Par contre des risques d'éclaboussures sont à prévoir, notamment quand l'on retire les bocaux.

2. Disposition des bocaux

• Disposer la colonne à l'intérieur de la cuve. La partie inférieure de la colonne permet à la fois de protéger l'élément chauffant et de surélever les bocaux afin de faciliter la circulation de la chaleur.
Cette colonne permettra de fixer les ressorts de maintien.

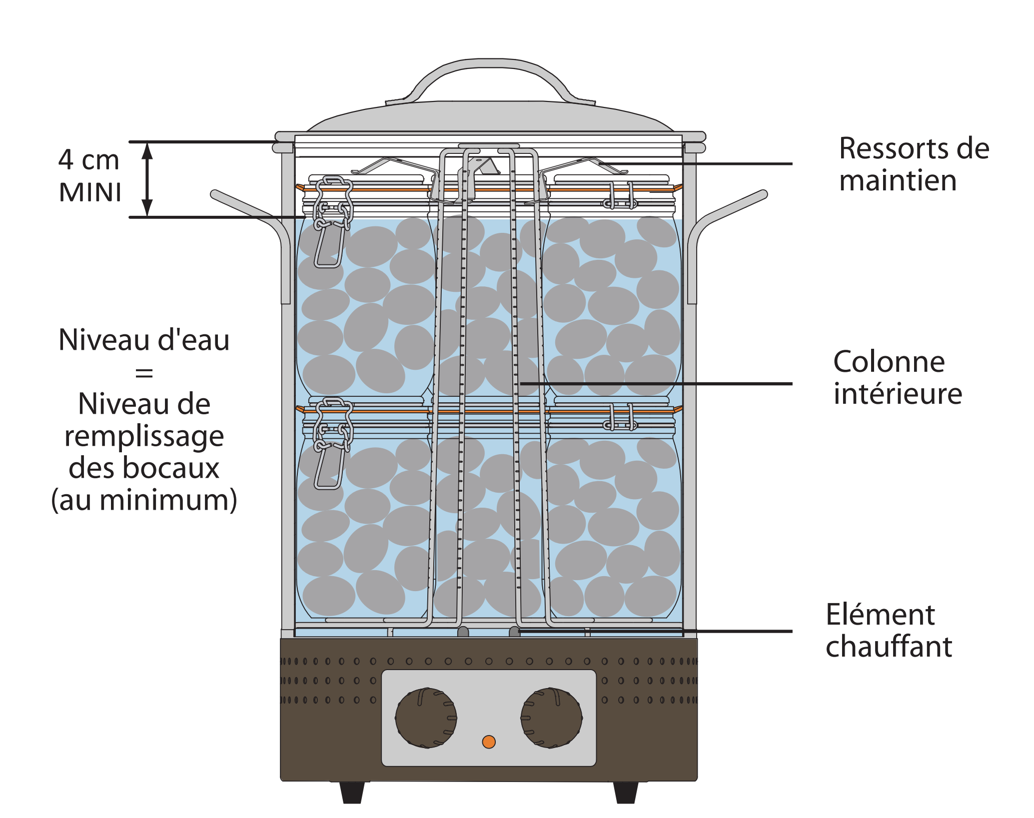
Nota : ne pas utiliser le produit sans la colonne, vous risqueriez d'abîmer l'élément chauffant.

• Disposer les bocaux préparés[1] autour de la colonne. Vous pouvez empiler les bocaux jusqu'à 4 cm au-dessous du rebord supérieur (La hauteur cor--respond au niveau des aliments dans le bocal). Les piles de bocaux peuvent avoir des hauteursdifférentes, l'important étant d'utiliser des aliments ayant une température et un temps de chauffe équivalents[2].

Nombre de bocaux selon les modèles utilisés	Type de fermeture des bocaux		A étrier Ø extérieur 110mm		A crochet Ø extérieur 110mm		A capsule Ø extérieur 100mm	
			Modèle 11690	Modèle 11680	Modèle 11690	Modèle 11680	Modèle 11690	Modèle 11680
	Capacité utile en aliments	0,35 L	**10**	**15**	**15**	**25**	**12**	**24**
		0,5 L	**10**	**15**	**10**	**20**	**12**	**18**
		0,75 L	**5**	**10**	**5**	**10**	**6**	**12**
		1 L	**5**	**10**	**5**	**10**	**6**	**12**

1.Pour en savoir plus sur la préparation des bocaux se reporter à la rubrique PREPARATION DE BOCAUX DE CONSERVE (page 14).

2. Veuillez consulter le TABLEAU RECAPITULATIF CONSERVATION (page 16) afin de connaître les températures et temps nécessaires.



• Bloquer le bocal supérieur de chaque pile grâce à un ressort de maintien fourni avec l'appareil. Pour bloquer le ressort, il faut :

1) Positionner la fente du ressort sur les tiges crantées de la colonne

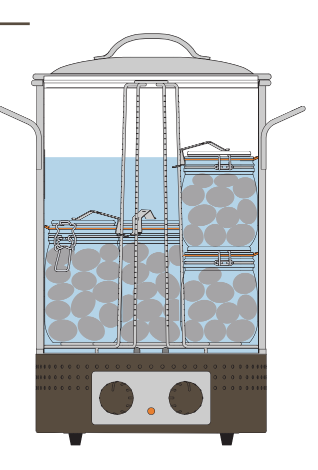
2) Centrer l'autre extrémité au milieu du couvercle du bocal

3) Presser légèrement le centre du ressort pour le mettre en tension

Ce système de blocage permet de :

- Maintenir les bocaux lors de l'utilisation et d'éviter qu'ils s'entrechoquent ou se retournent.
- Garantir une circulation optimale de la chaleur entre les bocaux
- Remplir partiellement la cuve sans risquer d'avoir des bocaux qui se renversent.

3. Remplissage de la cuve



Remplir la cuve d'eau froide : la hauteur de remplissage dépend de la quantité de bocaux utilisés et surtout de la hauteur de la pile la plus haute. La règle pour le remplissage est d'atteindre au minimum le niveau supérieur des aliments du bocal le plus haut (il sera préférable d'ajouter un peu d'eau pour compenser l'évaporation).

Dans le cas où vous ne remplissez pas entièrement la cuve, il est conseillé de limiter au maximum la hauteur de la pile la plus haute, ce qui limitera la quantité d'eau à chauffer et donc le temps de montée en température au démarrage.

Ne pas trop remplir la cuve car l'eau risquerait de déborder lors de l'ébullition. Conserver une marge de 4 cm environ entre le niveau d'eau et le bord supérieur de la cuve.

4. Positionnement du couvercle

Le couvercle fourni avec l'appareil doit être mis en place durant toute la durée d'utilisation de l'appareil. Sa forme spécifique permet de condenser la vapeur d'eau et de la ré-introduire dans la cuve, limitant les déperditions par évaporation et permettant donc d'avoir un niveau d'eau constant.



Attention à la manipulation du couvercle pendant et après utilisation, il y a des risques de brûlure dus aux parois chaudes et à la vapeur d'eau bouillante qui se dégage.

Toujours utiliser un gant ou un élément isolant pour manipuler le couvercle. De l'eau de condensation peut également se former et se renverser.

5. Branchement du cordon secteur

L'appareil est sous tension dès que la prise est branchée (même si le voyant de chauffe n'est pas encore allumé). Attention à bien vérifier l'état du cordon d'alimentation et l'absence d'humidité sur la prise avant de brancher l'appareil.

IMPORTANT : ne jamais brancher l'appareil sans eau dans la cuve pour ne pas risquer d'endommager l'élément chauffant et les composants.

L'appareil commencera à chauffer uniquement lorsque le thermostat sera réglé et la minuterie déclenchée.

Sécurité de surchauffe

L'appareil est équipé d'un double dispositif de protection contre la surchauffe de l'élément chauffant, pour éviter son endommagement suite à l'évaporation totale de l'eau dans la cuve ou en cas d'utilisation accidentelle sans eau.

Si vous rencontrez un jour ce problème, attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de remettre de l'eau et de le rebrancher. La projection de vapeur peut provoquer des brûlures et l'élément chauffant risque d'être endommagé. Le dispositif de protection se réinitialise une fois l'appareil refroidi.

6. Réglage du thermostat et de la minuterie

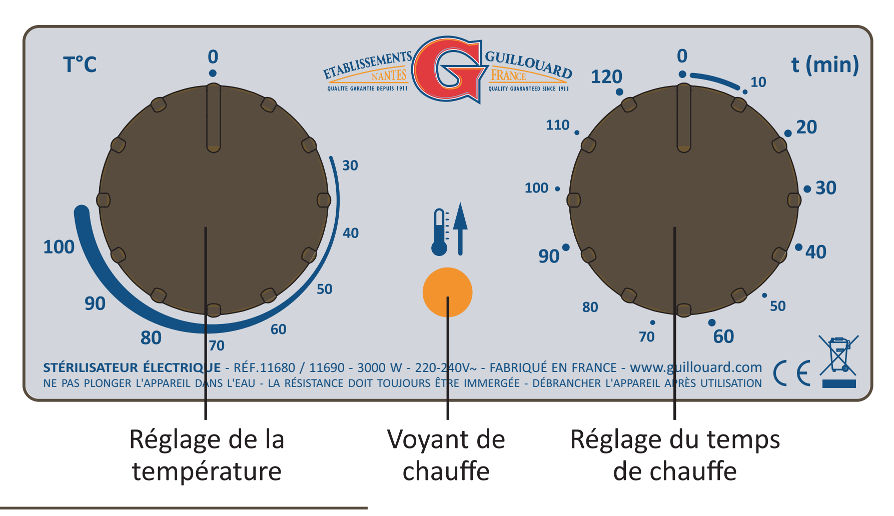
La conservation en bocaux consiste à chauffer les aliments à une température et pendant une durée préconisées. A chaque aliment correspond ses propres paramètres pour garantir sa bonne conservation.

Le bouton rotatif du thermostat permet de régler la température de l'eau souhaitée entre 30°C et 110°C[1] .

Le bouton rotatif de la minuterie permet de régler la durée de stérilisation de 0 à 120min (2h).

Vous retrouverez les températures et durées préconisées pour les principaux aliments dans le TABLEAU RECAPITULATIF CONSERVATION.

Le voyant lumineux s'allume lorsque l'élément chauffant fonctionne. Cela nécessite d'avoir à la fois le thermostat réglé et la minuterie enclenchée.



1. Au niveau de la mer, la température maximum de l'eau est de 100°C. On pourra toutefois augmenter cette température d'ébullition en saturant l'eau en sel marin pour atteindre 108°C environ.

Les étapes de la conservation

1. Régler la température souhaitée

2. Enclencher la minuterie afin de commencer à chauffer l’eau. Vous pouvez la régler sur 60 min, ce temps suffira aisément à porter l’eau à la température souhaitée[1].

Nota : le voyant s'allume, l'eau commence à chauffer

3. Quand le voyant s’éteint[2] , ajuster le minuteur sur la durée souhaitée (Voir TABLEAU RECAPITULATIF CONSERVATION).

4. Quand le temps est écoulé, l’appareil s’arrête automatiquement et les bocaux ont terminés leurs processus de conservation.

5. Vous pouvez débrancher l'appareil et laisser refroidir l’eau avant de retirer les bocaux.

Remarques

• Le thermostat maintient la température de l’eau en redéclenchant le fonctionnement de l’élément chauffant périodiquement. L’allumage répétitif du voyant est donc normal et témoigne du bon fonctionnement du thermostat. La variation entre la température réglée et celle de réenclenchement et d'environ 3°C.

• Dans le cas où l’on souhaite avoir une température de stérilisation de 100°C (ébullition), il est préférable d’ajuster plus finement le thermostat. Pour cela, vous pouvez régler le thermostat au maximum jusqu’à obtenir l’ébullition, puis diminuer doucement la température du thermostat jusqu’à l’extinction du voyant. Dans ce cas vous serez réglé précisément sur le point d’ébullition.

• Il faut éviter d’avoir l’eau en ébullition en permanence (gros bouillon) car cela n’augmente pas la température, génère beaucoup de perte en vapeur d’eau et augmente les risques que les bocaux s’entrechoquent.

• Dans le cas on l’on a sélectionné une mauvaise température ou si l’on souhaite ajuster plus finement la température, on peut sans problème modifier le réglage du thermostat en cours d’utilisation en ajustant le bouton.

• En fonction de l’altitude d’utilisation de l’appareil et de la température ambiante, il y aura une légère variation entre la température indiquée et la température réelle. Les appareils sont calibrés pour une utilisation au niveau de la mer et une température ambiante de 20°C.



Ne jamais déplacer l’appareil durant l'utilisation (quand il est rempli et/ou branché), même en utilisant les poignées.

__1.__ Le temps de montée en température dépend essentiellement du volume d’eau à chauffer et du nombre de bocaux à stériliser

__2.__ Cela signifie que l’eau à atteint la température souhaitée, la stérilisation peut commencer

7. Retrait des bocaux de conserve

Débrancher l'appareil et laisser tiédir l'eau, avant de retirer les bocaux.

Retirer les ressorts de maintien et retirer les bocaux un à un. S'ils sont encore trop chauds, utiliser un gant ou un autre accessoire pour faciliter l'opération.

Retirer les bocaux niveau par niveau, vous pouvez ensuite soulever légèrement la grille intérieure pour faciliter les opérations en prenant garde de rester à bonne distance du bord supérieur de la cuve afin d'éviter toute chute.

Si vous souhaitez faire une série de bocaux, vous pouvez réutiliser la même eau. Il faudra juste bien vérifier le niveau supérieur et faire un appoint d'eau si nécessaire.

8. Vidange de la cuve

Toujours attendre le refroidissement complet de l'eau avant de vidanger la cuve. Si l'appareil est trop lourd, vider le en plusieurs fois.

9. Nettoyage de la cuve



Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, les composants électriques seraient endommagés. Toujours attendre que l'appareil soit complètement refroidi et que le cordon d'alimentation soit débranché.

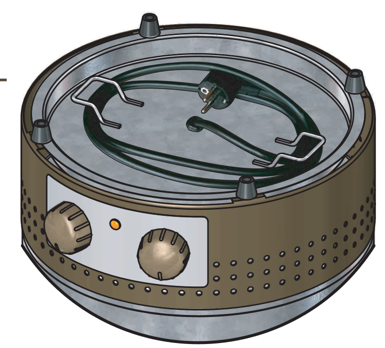
Nettoyer les parois intérieures en évitant d'utiliser un produit de récurage abrasif qui risquerait d'endommager le revêtement.

Utiliser un chiffon humide pour les parois extérieures.

Eviter de frotter et forcer sur l'élément chauffant. Si des dépôts de calcaire commencent à apparaître sur la résistance, utiliser de l'eau avec du vinaigre ou du citron, porter à ébullition un bref instant et rincer la cuve soigneusement.

10. Rangement de l'appareil

Enrouler le cordon d'alimentation sous l'appareil et ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.
Eviter les endroits humides telles que cave et garage car l'humidité et les variations de températures risques de détériorer les composants électriques.



Le principe consiste à mettre les aliments (fruits, légumes ou viandes) dans des bocaux en verre à fermeture hermétique et remplis d'eau sucrée, salée ou de sauce, de les chauffer à une température préconisée pendant un temps déterminé afin de détruire les microbes et de réaliser, en même temps, l'étanchéité des bocaux par dépression interne.

S'agissant de tuer des microbes, il est bien évident que des précautions doivent être prises si l'on veut réussir ses conserves et éviter les accidents dus à la consommation de produits avariés qui peuvent être très dangereux. Si l'on suit bien le mode d'emploi, on réalisera des conserves succulentes et très saines.

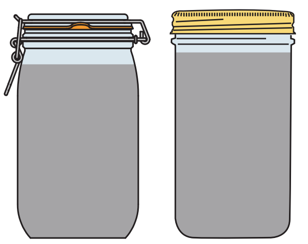
1. Le matériel

• Utiliser des récipients de bonne fabrication, fermant hermétiquement et d'une propreté absolue

• Utiliser de préférence des bocaux en verre, qui permettront de surveiller ultérieurement l'état de conservation de leur contenu

• Préférer des bocaux comportant une rondelle en caoutchouc et dont le couvercle est serré par étrier (ou système analogue comme des crochets).

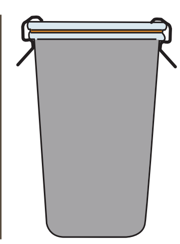
• Préférer l'emploi de bocaux de petite contenance qui favorise la prise au cœur du produit à conserver.



Modèle à étrier ou à capsule

remplir jusqu'à 3 cm du bord

Volume utile 1L ≈ Volume réel 1.2L



Modèle à crochets

remplir jusqu'au bord

Volume utile 1L

≈ Volume réel 1L

2. Préparation du matériel

Faire bouillir les bocaux et leurs couvercles pendant une dizaine de minutes et les égoutter et sécher renversés sur un linge propre.

Vérifier l'état des caoutchoucs (ils doivent être souples et non déformés), bien les nettoyer et les rincer abondamment, et les plonger dans une eau chaude non bouillante. Il est préconisé d'utiliser des caoutchoucs neufs à chaque fois pour une meilleure garantie de réussite.

3. Préparation des aliments

Les fruits

• Choisir de préférence des produits non traités récemment, très sains, pas trop mûrs, cueillis juste avant de préparer la conserve.

• Les essuyer ou les laver rapidement (avant dénoyautage) pour ne pas altérer leur parfum.

• Disposer les fruits dans les bocaux.

• Recouvrir avec de l'eau bouillie sucrée (400 à 500 g de sucre par litre d'eau) jusqu'à 1 ou 2 cm du bord du bocal (les fruits ne doivent jamais dépasser du liquide).

Les Légumes

• Choisir des produits fraîchement cueillis, en parfait état, sans tâches ni flétrissures. Veiller à ce qu'ils n'aient pas subi récemment de traitement (insecticides ou engrais).

• Laver les légumes de façon méticuleuse après l'épluchage.

• Blanchir les légumes quelques minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée (vous pouvez utiliser un panier à salade, une passoire ou un torchon tenu par les quatre coins pour plonger les aliments dans l'eau)

• Eliminer cette première eau

• Par précaution, cuire à nouveau les légumes quelques minutes dans l'eau salée (le temps dépendra du type d'aliments).

• Egoutter les légumes

• Disposer les légumes dans les bocaux

• Recouvrir avec de l'eau bouillante salée (1 à 2g de sel par litre d'eau) jusqu'à 1 ou 2 cm du bord du bocal (les légumes ne doivent jamais dépasser du liquide).

Les Viandes, volailles et pâtés

• Prendre de très grandes précautions pour ces préparations.

• Choisir de la viande d'une fraîcheur absolue et coupée en petits morceaux.

• Utiliser des bocaux les plus petits possible pour favoriser l'ébullition à cœur.

• Cuire préalablement les mets avant de les mettre en bocal.

• Compléter à 2 cm du bord avec du saindoux fondu ou de la sauce préparée spécialement.

ALIMENTS	T °C	t min	PERIODES DES RECOLTES											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Abricots	85	30							●	●				
Artichauts	100	90									●	●		
Asperges	100	120					●	●						
Carottes	100	90					●	●						
Cerises	80	30						●	●					
Champignons	100	90								●	●	●		
Choux-fleurs	100	90								●	●	●		
Coings	95	30								●	●			
Epinards	100	90						●	●					
Foie gras	100	120											●	●
Fraises	80	25					●	●						
Framboises	80	30						●	●	●				
Gibier	100	90									●	●	●	●
Groseilles	80	30						●	●					
Haricots	100	120						●	●	●	●			
Mirabelle	85	30								●	●			
Myrtilles	85	30							●	●				
Mûres	80	25								●	●			
Pêches	85	30								●	●	●		
Poires	90	40									●	●		
Pois	100	120					●	●	●					
Pommes	85	40									●	●	●	
Prunes	85	30								●	●			
Rhubarbes	100	90					●	●	●					
Salsifis	100	90										●	●	
Tomates	90	30								●	●			
Volailles	100	75											●	●
Pâtés	100	120	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Toutes les indications données dans ce tableau restent indicatives et ne pourront en aucun cas engager notre responsabilité. Pour plus de renseignements, nous vous invitons à consulter les ouvrages spécialisés.

4. Stérilisation (ou ébullition)

Fermer soigneusement les bocaux avec leur rondelle d'étanchéité en caoutchouc, leur couvercle et leur ressort (ou autre dispositif de maintien). La rondelle d'étanchéité ne doit pas avoir été en contact avec les aliments.

Disposer les bocaux comme indiqué dans la rubrique **3** du MODE D'EMPLOI et suivre les explications relatives à l'utilisation de l'appareil.

5. Durée d'ébullition

Le tableau ci-contre reprend, à titre indicatif et pour les aliments les plus couramment utilisés, les différentes durées et températures d'ébullition. Pour plus d'informations, vous pouvez-vous reporter à des ouvrages spécialisés.

La durée indiquée démarre à l'instant où la température souhaitée est atteinte (quand le voyant orange s'éteint).

Remarques

• Pour des préparations associant plusieurs produits, utiliser la température et le temps les plus élevés.

• On pourra utilement procéder à une ébullition à température supérieure à 100°C en mélangeant l'eau du stérilisateur à un produit permettant d'élever le point d'ébullition (par exemple, avec une eau saturée en sel marin, on arrive à porter l'eau à 108°C)

En résumé

1. Les fruits étant en général acides, il suffit de les porter à une température comprise entre 75 et 85 °C pendant 20 à 40 minutes suivants les fruits.

2. Les légumes étant peu acides, il est recommandé de leur faire subir deux ébullitions successives à un jour d'intervalle. La première ébullition se fera, en général, à 100°C pendant 1 à 2 heures suivant les aliments. La deuxième ébullition se fera à 100°C pendant 30 minutes.

3. Les volailles, viandes et pâtés seront obligatoirement soumis deux fois à l'ébullition à 2 jours d'intervalle en laissant refroidir lentement après la première ébullition. La première ébullition se fera, en général, à 100°C pendant 1 à 2 heures suivant les aliments. La deuxième ébullition se fera à 100°C pendant 1 heure.

6. Vérification des bocaux

• Dès que les bocaux sont parfaitement refroidis, on vérifiera, en enlevant le ressort, que le couvercle adhère bien, c'est-à-dire que le vide s'est bien fait dans le bocal. Sinon il faut soit consommer de suite les aliments, soit recommencer l'ébullition (en vérifiant le matériel utilisé, notamment la rondelle d'étanchéité).

• Faire la même vérification avant d'ouvrir le bocal pour le consommer.

• A tout moment, si la conserve à un aspect suspect (bulles gazeuses, apparition de moisissures, odeurs douteuses), éliminer cette conserve. Vous risqueriez un accident grave de santé en la consommant.

7. Condition de conservation

Fruits

Les bocaux peuvent être conservés à température ambiante pendant un an au moins.

Légumes

les bocaux seront maintenus à basse température (moins de 10°C) et seront consommés si possible dans les 6 mois.

Viandes, volailles et pâtés

les bocaux seront conservés à l'ombre, à basse température et consommés dans les 6 mois.

Nota : toutes les indications données pour la préparation des bocaux de conserves restent indicatives et ne pourront en aucun cas engager notre responsabilité.

Haricots verts

Ingrédients

- 1 kg de haricots verts fraîchement cueillis
- Sel
- Eau
- 2 Bocaux d'1L (ou 4 d'½ L)

1. Préparer les haricots : équetter chaque extrémité et les effiler si besoin, les laver et les égoutter.

2. Blanchir les haricots : les plonger dans un grand volume d'eau bouillante salée (½ cuillère à soupe de sel) et les retirer dès que l'ébullition reprend, puis les égoutter.

3. Remplir les bocaux : dans un bocal lavé au préalable, introduire les haricots en veillant à bien les tasser et verser de l'eau froide salée (4g/L) jusqu'au trait de remplissage du bocal.

4. Fermer le bocal : essuyer le rebord et refermer le couvercle sans oublier la rondelle d'étanchéité.

5. Disposer les bocaux dans le stérilisateur et les bloquer grâce aux ressorts fournis, remplir la cuve avec de l'eau froide jusqu'au niveau haut des haricots.

6. Faire chauffer le stérilisateur jusqu'à ébullition de l'eau (100°C) et régler le minuteur sur 120 min à partir de cet instant. Ne pas oublier de mettre le couvercle pour limiter l'évaporation de l'eau.

7. Laisser refroidir l'eau avant de retirer les bocaux. Vérifier l'étanchéité, les étiqueter et les ranger à un endroit approprié (sombre et frais).

Cerises au sirop

Ingrédients

- 2 kg de cerises (noires de préférence)
- 500 g sucre
- 1 L d'eau
- 2 Bocaux d'1L (ou 4 d'½ L)

1. Préparer les cerises : les laver, les équetter. Les plonger ensuite 1 minute dans l'eau bouillante et les sécher.

2. Préparer le sirop : faire fondre le sucre dans un peu d'eau, ajouter le reste d'eau et porter à ébullition 2 à 3 minutes.

3. Remplir les bocaux : mettre les cerises dans un bocal lavé au préalable, sans trop les tasser et couvrir avec le sirop jusqu'au trait de remplissage du bocal.



4. Fermer le bocal : essuyer le rebord et refermer le couvercle sans oublier la rondelle d'étanchéité.

5. Disposer les bocaux dans le stérilisateur et les bloquer grâce aux ressorts fournis, remplir la cuve avec de l'eau froide jusqu'au niveau haut des cerises.

6. Faire chauffer le stérilisateur jusqu'à 80°C et régler le minuteur sur 30 minutes une fois cette température atteinte. Ne pas oublier de mettre le couvercle pour limiter l'évaporation de l'eau.

7. Laisser refroidir l'eau avant de retirer les bocaux. Vérifier l'étanchéité, les étiqueter et les ranger à un endroit approprié (sombre et frais).
Nota : il est préférable de patienter quelques mois avant de les consommer.

Soupe de légumes au lard

Ingrédients

- 3 pommes de terre
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 1 navet
- 1 oignons
- 200 g de lardons
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre
- 1.4 L d'eau
- 2 Bocaux d'1L
(ou 4 d'½ L)

1. Préparer les légumes : éplucher les légumes, les laver et les égoutter, puis les couper en morceaux.

2. Faire revenir l'oignon, les poireaux et les lardons à feu doux. Dès qu'ils commencent à roussir ajouter les autres légumes et 1, 5 L d'eau, ainsi que le bouquet garni , le sel et le poivre.

3. Couvrir et laisser mijoter 30 à 40 minutes jusqu'à cuisson de tous les légumes. Retirer le bouquet garni puis mixer l'ensemble en potage.



4. Verser la préparation encore chaude dans les bocaux, préalablement lavés, jusqu'au trait de remplissage du bocal.

5. Essuyer le rebord et fermer le bocal, sans oublier la rondelle d'étanchéité.

6. Disposer les bocaux dans le stérilisateur et les bloquer grâce aux ressorts fournis, remplir la cuve avec de l'eau froide jusqu'au niveau haut des aliments.



7. Faire chauffer le stérilisateur jusqu'à ébullition de l'eau (100°C) et régler le minuteur sur 75 minutes à partir de cet instant. Ne pas oublier de mettre le couvercle.

8. Laisser refroidir l'eau avant de retirer les bocaux. Vérifier l'étanchéité, les étiqueter et les ranger à un endroit approprié (sombre et frais).

Foie gras

Ingrédients

- 1 kg de foie gras cru
- 10 g de sel
- 4 g de poivres
(• Variante : 10 cl armagnac ou cognac*)*
- 4 Bocaux d'¼L

1. Préparer les foies : séparer les 2 lobes et retirer les veines délicatement, les saler et les poivrer sur chaque face (bien faire pénétrer l'assaisonnement), les réserver 24H au réfrigérateur.

Variante : ajouter de l'armagnac ou des truffes à la marinade.*

2. Remplir les bocaux : bien tasser les foies dans le bocal, lavé au préalable, jusqu'au trait de remplissage du bocal.

3. Fermer le bocal : essuyer le rebord et refermer le couvercle sans oublier la rondelle d'étanchéité.

4. Disposer les bocaux dans le stérilisateur et les bloquer grâce aux ressorts fournis, remplir la cuve avec de l'eau froide jusqu'au niveau haut des aliments.

5. Faire chauffer le stérilisateur jusqu'à ébullition de l'eau (100°C) et régler le minuteur sur 120 min à partir de cet instant. Ne pas oublier de mettre le couvercle pour limiter l'évaporation de l'eau.

6. Laisser refroidir l'eau avant de retirer les bocaux. Vérifier l'étanchéité, les étiqueter et les ranger à un endroit approprié (sombre et frais).

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



Notes



BON DE GARANTIE

Stérilisateur électrique - Modèles 11680 / 11690

Cachet du revendeur

Information générales

Date d'achat : ....

Lieu d'achat : ....

Nom du revendeur :

....

Pour vous contacter

Nom - Prénom : ....

N° Télephone : ....

Adresse : ....

....

E-mail : ....

Problème rencontré

....

....

....

....

....

....

....

....

Renvoyer le produit (accompagné de ce bon et de la preuve d'achat) **à**

GUILLOUARD A NANTES - **Service consommateurs**

15 Bd des martyrs nantais - BP30127 - 44201 NANTES Cedex 2

CONDITIONS DE GARANTIE

La période de garantie est valable en France uniquement et commence à la date d'achat, selon les conditions suivantes. La garantie ne concerne que les vices de fabrication et en aucun cas les dommages dûs à une mauvaise utilisation de l'appareil.

1. Durée de la garantie : 2 ans

2. Prestations au titre de la garantie

• A notre convenance, réparation ou échange des pièces présentant un défaut de matériel ou de fabrication, après analyse réalisée par nos soins.

• Prestation au titre de la garantie uniquement sur présentation du bon de garantie complété lors de l'achat, avec la date, le cachet et la signature du revendeur ou accompagnée d'une copie de la facture d'achat. L'appareil doit être retourné dans le carton d'origine.

• Le bénéfice de la garantie est réservé à l'acheteur ou au premier utilisateur.

• La réparation ou échange de pièces pendant la période de garantie ne donne pas droit à un prolongement de la période de garantie initiale.

• Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur.

• Toute autre revendication allant au-delà des prestations stipulées ci-dessus est non recevable. En particulier, sont exclues de manière expresse toutes les prestations non prévues (par exemple, la modification de l'appareil) et toute autre responsabilité dans l'éventualité d'un dommage direct ou indirect résultant de la livraison ou de la mise en service de l'appareil.

3. La garantie ne couvre pas

• Les éraflures et taches sur l'appareil,

• Les dégâts ou dommages résultant d'une erreur d’installation ou de fixation

• Les dégâts résultant du branchement de l'appareil sur un réseau électrique non conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

• Les dommages résultant d'une erreur d'utilisation.

• Les dommages résultant d'un manque de soin.

• Les dommages résultant d'une absence ou erreur de maintenance technique

• Les dommages résultant de la chute de l'appareil ou de ses composants

• Les dommages pendant le transport ou résultant d'un transport sous emballage inadéquat

• L’endommagement de la surface galvanisée

• Les dommages résultant d'un entreposage inadéquat (oxydation)

4. La garantie est annulée

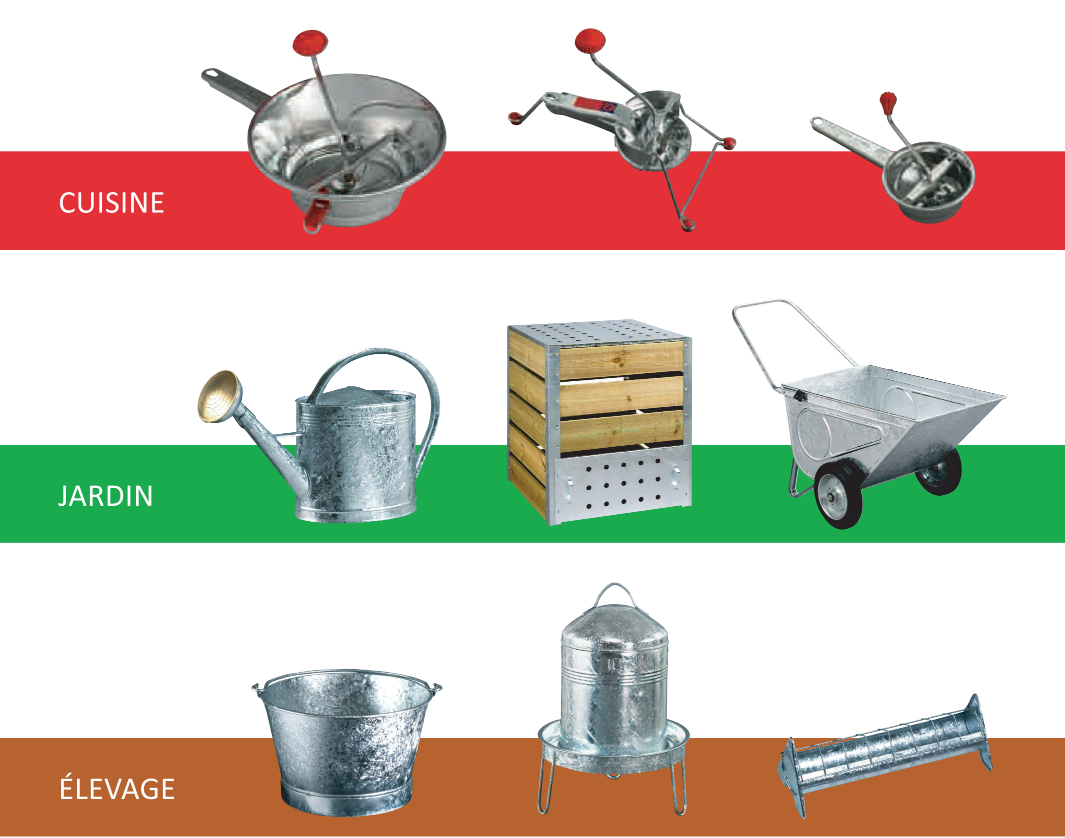
• Lorsque l'appareil est utilisé autrement que pour un usage domestique

• Lorsque les réparations ou modifications sont réalisées par un personnel non agréé.



Cet appareil est conforme aux directives CE EN 60335-1 et EN 60335-2-15
Essais de conformité réalisés par un laboratoire extérieur reconnu.
Sous réserve de changements techniques.

Pour réussir vos bocaux de conserve, GUILLOUARD c'est aussi de nombreux articles de qualité pour la cuisine, le jardin et l'élevage :



www.guillouard.com

0411

Service consommateurs

GUILLOUARD A NANTES
15 Bd des martyrs nantais – BP30127
44201 NANTES Cedex 2